

Kategorie: Torten

Malakofftorte

Wissenswertes

Geschichtet in einem Tortenring auf 22 cm Durchmesser eingestellt wird sie -fertig mit Schlagobers eingestrichen- 7 cm hoch.

Bei 5 cm Randbreite geschnitten erhält man 14 Stück.

Das brauchst du Biskotten Tunke

125 ml Rum

125 ml Wasser

50 g Feinkristallzucker

3 Lagen Tiramisu Biskotten (etwa 33 Stück)

Creme

500 ml Vollmilch

150 g Feinkristallzucker

4 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

6 Blatt Gelatine

500 ml Schlagobers

400 ml Schlagobers zum Einstreichen und Verzieren der Torte

So wird's gemacht

Biskotten Tunke

125 ml Rum, 125 ml Wasser und 50 g Feinkristallzucker zusammen aufkochen (so verdampft der Alkohol und es bleibt nur mehr der Geschmack übrig. Wer den Alkohol jedoch in der Torte haben möchte, der gibt den Rum erst nach dem Aufkochen dazu) und auskühlen lassen.

Creme

Einen Pudding aus 500 ml Milch, 150 g Kristallzucker, 4 Päckchen Vanillezucker und einem Päckchen Vanillepuddingpulver kochen. Den fertigen Pudding mit Klarsichtfolie abdecken, direkt auf dem Pudding, damit sich keine Haut bildet. Etwas auskühlen lassen und in den gut warmen, aber nicht mehr heißen Pudding 6 Blatt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine einrühren. Vor der Zugabe des Schlagobers noch etwas überkühlen lassen. Glatt rühren und 500 ml steif geschlagenes Obers unterheben.

Zusammensetzen

Biskotten einzeln kurz in das Wasser-Rum-Gemisch eintauchen und auf den Boden des Tortenrings schichten. Ein Drittel der Puddingcreme auf den Biskotten glattstreichen, diese Schritte noch zweimal wiederholen. Die letzte Schicht muss mit der Creme abschließen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag den Tortenring entfernen und mit steif geschlagenem Obers komplett einstreichen und dekorieren.

Rezept für einen zusätzlicher Tortenboden wer das möchte

3 Eier mit 150g Feinkristallzucker und einem Päckchen Vanillezucker 10 Minuten schaumig rühren. 75ml Öl und 75ml Wasser einlaufen lassen. 150g glattes Mehl versiebt mit einem gestrichenen Teelöffel Backpulver rasch löffelweise unterrühren. Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze etwa 25 Minuten backen

Tipp

Wenn man die Torte mit größerem Durchmesser und höher will, nimmt man die Masse 1,5-mal. Man kann auch zusätzlich als unterste Schicht einen dünnen Biskuitboden backen, so wird die Torte gleich ein wenig höher. Und wer es gerne kräftiger mag, der kann natürlich auch mehr Rum bei der Tunke nehmen.